

Neues von Finkes Hof März 2023



Beruhigende Routinen: Nicht, dass uns die großen globalen Krisen nicht weiterhin im Griff hätten. Doch mit Anbauplanung und Bestellung der Jungpflanzen im Januar und Februar begann das Jahr wie immer. Allerdings verläuft der Lagerverkauf stockend. Das überrascht kaum, denn einerseits haben wir aufgrund der großen Nachfrage in 2021 im vergangenen Jahr mehr Gemüse angebaut als in den Jahren zuvor. Andererseits verzeichnet der Naturkost-Großhandel derzeit einen Umsatzrückgang von 20 Prozent. Momentan bleibt kaum etwas anderes übrig, als Altbestände verstärkt auch dem konventionellen Lebensmittel-Großhandel anzubieten, der sie dann als „Discounter-Bio“ verkauft, gelegentlich unter Wert. Keine glückliche Lösung, aber allemal besser als Gemüse verwerfen – und ein realistischer Weg, Platz zu schaffen für neue Ware. So freuen wir uns nun auf die Frühjahrsbestellung der Felder, beginnend mit der Saatbettvorbereitung (pflügen, Dämme fräsen) für die frühen Möhren am Standort Lepping - **Foto:** Keine Routine, sondern, da ein Challenge, willkommene Unterbrechung: H3, der dritte Hirsch nach Platzhirsch Hubert und Konkurrent Horst, hat sich mit dem Geweih im Rehzaun verfangen. Vier Männer eilen zu seiner Rettung!

Es gibt (bald) wieder Finke-Eier! 565 vitale "braune Warren" - 550 Hennen und 15 Hähne - zogen in der zweiten Januarhälfte in einen tadellos gereinigten und desinfizierten Stall. (**Foto:** Die Henne fühlt sich bei Azubi Lina sichtlich wohl.) Zunächst galt es, die Tiere "ans Haus" zu gewöhnen und die Umstellung ihres geruhsamen, nahezu tag- und nachtleichen Winterrhythmus auf eine aktivere Taktung einzuleiten. Hierfür wird über eine Zeitschaltuhr die Beleuchtungsdauer im Hühnerstall allmählich heraufgesetzt, bis 16 Stunden Stallbeleuchtung (optimal für Eierproduktion) erreicht sind. Da sich unsere Schar mittlerweile auch im Wintergarten tummelt und dort, zusätzlich zum künstlichen, stimulierendes Tageslicht tankt, werden die ersten Eier



nicht mehr lange auf sich warten lassen. Allerdings suchen sich die Hennen zunächst andere Legeplätze als die vorbereiteten Nester im Stall. Ihre fantasievollen Verstecke müssen aufgespürt und die Eier auf die Legevorrichtung transferiert werden. Wenn dort viele liegen, packt die Hühner der Ehrgeiz, noch welche dazuzulegen, und mit etwas Glück haben sie ihre ursprünglichen Plätze bald vergessen.



Kleine Brötchen backen: Vielleicht macht es momentan Sinn, Großprojekte anzuhalten, bis ihre derzeit nicht zu prognostizierende Rentabilität wieder berechenbar wird. Doch im Kleinen darf es zügig vorangehen. Der Innenausbau des Laden-Nebengebäudes ist jetzt abgeschlossen. Im Obergeschoss sind ein Minibüro und ein gemütlicher Pausenraum entstanden, den die Mitarbeiterinnen des Hofladens gerade in Besitz genommen haben. Und sobald die "Modde" auf dem Spielplatz etwas abgetrocknet ist, wird der Senior die neuen Spielgeräte aufbauen: eine Rutsche und eine rustikale Doppelschaukel, mit Rutschturm und Schaukelgerüst aus Robinie!

Genuss ohne Reue: Zu Finkes Unternehmensphilosophie gehört die Überzeugung, dass bei globaler Umstellung auf vegetarische Ernährung selbst eine weiterhin wachsende Weltbevölkerung satt zu bekommen wäre. Der Weg zu einem solch paradiesischen Zustand erscheint noch weit, aber ein erster Schritt in die richtige Richtung ist der gleichzeitig bewusste und sparsame Konsum ökologisch produzierter Fleischwaren. So denken auch viele Kund*innen und wissen zu schätzen, dass wir mit unserer Biofleisch-Frischtheke - der weit und breit einzigen in der Region! - eine kleine Marktlücke bedienen. Zu aller Freude gibt es dort auch eine immer reichere Auswahl an piffigen Produkten für die schnelle Küche. Denn Outdoor Freaks verbringen einen sonnigen Frühlingstag lieber in der Natur als am Herd. Da kommt es gut, wenn im häuslichen Kühlschrank fertige Köstlichkeiten warten, z. B. ein Krustenbraten oder "echte" Frikadellen (meist vorrätig), ebenso, auf Vorbestellung, Hackbraten, Wirsingrouladen oder der beliebte Pizzafleischkäse, gewürzt mit Paprika, Salami, italienischen Kräutern und getrockneten Tomaten. Pott Kartoffeln dazu - fertig!



Die Belegschaft von Finkes Hof wünscht Ihnen genau solche sonnige Frühlingstage!